

Evergreen Child Care Food Program

3960 Wilshire Blvd. Suite 306 Los Angeles, CA 90010

Tel. 213-380-3850/5345 Fax. 213-380-9050

E-mail: joinecci@gmail.com

Boletín Informativo Agosto 2017

CALENDARIO DE EVENTOS

08/04/2017 - Distribución del reembolso de junio del 2017.

08/22/2017– Ultimo día para someter la renovación de elegibilidad para los hijos del proveedor.

09/08/2017– El video del entrenamiento anual estará disponible en la pagina web de Evergreen.

09/11/2017- Evergreen enviara los reportes de renovación de inscripciones 2017-2018.

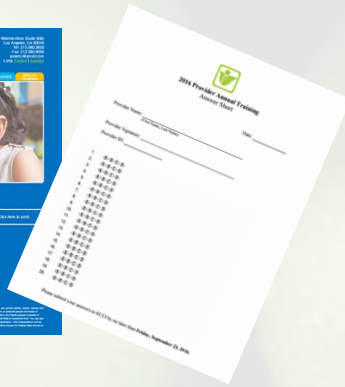
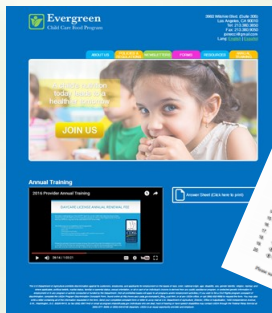
09/22/2017– Ultimo día para someter los reportes de renovación de inscripciones 2017-2018 y hoja de respuestas del entrenamiento anual.

RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

El reembolso Federal de junio del 2017 fue distribuido si su reclamo fue presentado a tiempo.

Proveedores que reclaman manualmente: Todas las formas de agosto deberán presentarse a no más tardar del 5 de septiembre del 2017. Si los documentos se presentan en cualquier momento posterior, las reclamaciones de comidas serán consideradas dentro del ajuste tardío.

ENTRENAMIENTO ANUAL MANDATORIO



El entrenamiento anual obligatorio estará disponible **en línea** a partir del:

viernes, 8 de septiembre del 2017

****** Proveedores que no tienen acceso a una computadora pueden ponerse en contacto con ECCI a finales de agosto para solicitar el taller de video en DVD y la hoja de respuestas.

Con el fin de cumplir con su requerimiento de entrenamiento anual (como se indica en el Acuerdo Permanente), se requiere que los proveedores vean el video de entrenamiento y respondan a las 20 preguntas que aparecerán a lo largo del video. Los proveedores deben responder a todas las respuestas correctamente para poder recibir crédito.

El video del entrenamiento estará disponible en nuestra página web bajo la pestaña de **Entrenamiento Anual**. Bajo la pestaña del entrenamiento anual encontrara el video del taller, una página de instrucciones y la hoja de respuestas (en formato PDF). La hoja de respuestas debe ser sometida a ECCI a más tardar el

viernes, 22 de septiembre 2017.

* Al no completar o pasa el taller para el 22 de septiembre 2017, el proveedor será determinado como proveedor con deficiencia seria.

Este año estaremos discutiendo las nuevas regulaciones del patrón alimenticio que serán implementadas para el 1 de octubre del 2017. Hemos creado un guía para educar a los proveedores sobre los nuevos cambios en el patrón alimenticio. Le sugerimos que imprima el guía "Nuevo Patrón Alimenticio del CACFP" para aventajar con la información que se repasara en el video del entrenamiento anual. El " Nuevo Patrón Alimenticio del CACFP " se encuentra bajo la pestaña de políticas y regulaciones de nuestro sitio web.

RENOVACIÓN DE ELEGIBILIDAD (2017-2018)

Cualquier proveedor que:

- Quiere reclamar y / o seguir reclamando a **sus propios hijos** (hijos propios / hijos de crianza o adoptivos)
- Desea reclamar y / o seguir reclamando a niños que viven en la residencia del proveedor
- Están en el "Tier" 2 aplicando para tarifas de "Tier" 1 (Tier 1 son tarifas más altas)

El Formulario de Beneficios de Comidas ("Meal Benefit Form for Providers") para 2017-2018 se ha subido a nuestro sitio web, bajo la pestaña de formas, para aquellos proveedores que pertenecen a las categorías mencionadas anteriormente. Cualquier proveedor que desee solicitar la elegibilidad debe presentar el formulario completado a más tardar el

Viernes, 25 de agosto 2017.

RENOVACION DE INSCRIPCIONES 2017-2018 :

Viene en el mes de septiembre!

El 11 de septiembre 2017 , por medio del correo, **Evergreen les enviará a todos los proveedores activos los Reportes de Renovación de Inscripciones** y las instrucciones para completarlos. El Reporte de Renovación de Inscripción necesita ser presentado a nuestra agencia a no más tardar el:

viernes, 22 de septiembre del 2017

Todos los años durante el mes de septiembre, se les requiere a todos los proveedores renovar las inscripciones de cada niño/a a través del Reporte de Renovación de Inscripciones provisto por Evergreen (El reporte es titulado en Ingles como "Enrollment Renewal Report 10/01/2017-09/30/2018"). El reporte incluirá toda la información de inscripción de los niños/as matriculados y necesitará las firmas de los padres / tutores para que podamos volver a matricular a los niños/as a partir del 1 de octubre del 2017.

¡RECORDATORIO! - ¡NUEVOS CAMBIOS DE PATRONES DE COMIDA ESTÁN SERCA!

USDA revisó recientemente los patrones de comidas del CACFP para asegurar que los niños y adultos tengan acceso a comidas sanas y equilibradas durante el día. Bajo los patrones actualizados de comidas para niños y adultos, las comidas servidas incluirán una mayor variedad de verduras y frutas, más granos enteros y menos azúcar añadido y grasa saturada. Estos cambios hechos a los patrones de la comida se basan en las guías dietéticas para los americanos, las recomendaciones científicas de la academia nacional de la medicina, y la entrada de las partes interesadas. Los centros de CACFP y los hogares de cuidado infantil deben cumplir con los patrones de comidas actualizados a partir del **1 de octubre de 2017**.

Tenga en cuenta que, durante el entrenamiento anual obligatorio de este año, cubriremos TODOS los cambios. Sin embargo, para obtener una ventaja, puede descargar nuestro guía titulado “Nuevo Patrón Alimenticio del CACFP”. Se encuentra en la pestaña de "Políticas y regulaciones".

REVISION DE POSTRES A BASE DE GRANOS- (A PARTIR DEL 1 DE OCTUBRE DE 2017)

- Tenga en cuenta que acabamos de recibir la noticia de que el USDA hizo revisiones en lo que respecta a la definición de los postres a base de granos. Aunque los postres a base de grano no serán permitidos en el CACFP a partir del 1 de octubre de 2017, las GALLETAS DULCES (por ejemplo, galletas de animales y galletas graham) no se consideran en la categoría de postres a base de grano.
- A partir del 1 de octubre de 2017, las galletas dulces (por ejemplo, las galletas de los animales y las galletas graham) seguirán siendo reembolsables en el CACFP.
- Dado que las galletas dulces son altas en el contenido de azúcar, por favor limite a servir un máximo de dos veces por semana y sólo para meriendas (snacks).

SECCIÓN DE COMENTARIOS DEL MENÚ OBLIGATORIO (PARA LOS PROVEEDORES QUE RECLAMAN EN LÍNEA)

- Por favor, tenga en cuenta, los menús que incluyen alimentos procesados, tortillas, sémola y / o cereal frío DEBEN incluir las marcas en la sección de comentarios de su reclamación de comida diaria.
- Si usted tiene bebés, se le requiere poner el nombre del bebe y las onzas (oz) en la sección de comentarios de su reclamo de comida diaria (por ejemplo, Jimmy – 6oz).
- Si va a servir comida hecha en casa (por ejemplo, pizza hecha en casa) debe indicar "Pizza HC" en los comentarios de los menús.
- Si está usando las mismas marcas durante todo el mes (por ejemplo, cereales fríos = Cheerios), puede ingresarlo en la primera semana del mes para recibir crédito durante todo el mes.

NOTA: Usted recibirá crédito solamente a partir del día en que usted incorporó las marcas de fábrica acreditables y/ o las onzas hasta el final del mes. Por ejemplo, si usted pone su marca de nuggets de pollo (por ejemplo: Tyson) en su comentario del 15 de agosto de 2017, sólo recibirá crédito por los nuggets de pollo servidos del 15 de agosto de 2017 al 30 de agosto de 2017.

ERRORES DE RECLAMACIÓN REPETIDOS

Las revisiones de reclamos recientes demuestran que hay numerosos proveedores cuyas solicitudes de comida mensuales han producido repetidos errores de reclamación. Tenga en cuenta que cualquier error repetido que se encuentre en el resumen del reclamo y resume de errores puede considerarse una deficiencia seria. Cualquier proveedor que se encuentre con errores repetidos en los meses siguientes estará sujeto a lo siguiente:

1. Primera ofensa - El monitor o revisor dará una advertencia por escrito (se dará durante la revisión de la reclamación o la visita de monitoreo)
2. Segunda ofensa - Se dará una advertencia escrita con una solicitud de acción correctiva
3. Tercera ofensa - Comienza el proceso de Deficiencia Seria o Propuesta de Terminación

Por lo tanto, es MUY importante que verifique sus informes de errores mensualmente para evitar que esto ocurra.

¿CÓMO PUEDO ACCEDER A MI INFORME DE ERROR?

Proveedores que reclaman en KidKare:

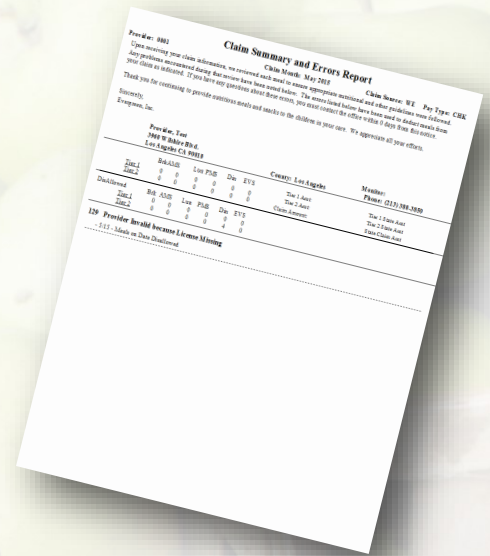
En la barra lateral de herramientas seleccione REPORTES> DESDE EL MENÚ ABAJO, SELECCIONE DECLARACIONES DE RECLAMO> RESUMEN RECLAMO> SELECCIONE EL MES QUE DESEA REVISAR> HAGA CLIC EN EL BOTÓN CARRERA.

Proveedores que reclaman en WebKids:

HAGA CLIC EN REVISION DE RECLAMACIONES (EL NIÑO SUBIENDO LAS BARRAS)> SELECCIONE EL MES QUE QUIERE REVISAR> HAGA CLIC EN DETALLES> BAJO ELIGE LOS INFORMES>HAGA EN CLICK EN RESUMEN E INFORMES DE ERROR

Proveedores que reclaman en formularios escaneables: Recibirá su informe de error por correo junto con el Formulario de información de reclamo (CIF) alrededor del 12 de cada mes.

Si tiene alguna pregunta con respecto a su informe de errores, no dude en llamarnos al (213) 380-3850. Estamos abiertos de lunes a viernes de 8:30 am a 5:00 pm.



COSECHA DEL MES: ENSALADA VERDE

La cosecha del mes de este mes es ensalada verde. Ensaladas verdes consisten en diversos tipos de lechugas tales como “butterhead”, “crisphead” (lechuga de iceberg), hoja floja, y lechuga romana. Como cosecha cultivada, fueron una de las primeras verduras traídas al nuevo mundo por Cristóbal Colón. Según la investigación, la ensalada verde es la verdura más comúnmente consumida entre los niños que viven en California. Más importante aún, las verduras de ensalada son una excelente fuente de vitamina K. La vitamina K ayuda a detener cortes de sangrado demasiado y comienza el proceso de curación más rápido. Con el calcio, la vitamina K también es buena para los huesos y los dientes. Nuestro cuerpo sólo almacena pequeñas cantidades de vitamina K. Por lo tanto, tenemos que obtener la vitamina K de los alimentos que comemos. Las verduras de hoja verde son una excelente fuente de vitamina K.



Consejos para los compradores:

- Busque cabezas de lechuga que estén apretadas y firmes.
- Busque hojas de color más oscuro; Tienen más valor nutritivo.
- Lave y seque las verduras de ensalada inmediatamente, después de comprarlas.
- Para que duren más tiempo, coloque la ensalada en una bolsa de plástico con pequeños orificios y manténgalo en el refrigerador durante un máximo de dos semanas.

Aquí hay una gran receta para su merienda de la mañana o de la tarde.

Envolturas de vegetales (Hace 12 porciones)

Información crediticia del CACFP: 1 envoltura proporciona 1/2 taza de vegetales y 1 porción de granos / pan.

Ingredientes:

- 1.5 tazas de aderezo de ranch.
- 4 onzas de lechuga romana fresca, picada, enjuagada, seca.
- 6 oz de pimientos verdes frescos, picados.
- 7 onzas de cebolla picada fresca.
- 5 oz de zanahorias frescas, cortadas en rodajas.
- 6 onzas de pepino fresco, cortado en cubitos.
- 7 onzas de queso cheddar rallado bajo en grasa (opcional)
- 12 tortillas de grano entero (tamaño: 8 pulgadas)

Modo de empleo:

- Combine el aderezo ranch, lechuga, pimientos, cebollas, zanahorias, pepinos y queso (opcional) en un tazón grande. Revuelva bien. Ponga a un lado.
- Cocine las tortillas en el microondas durante 1 minuto hasta que estén tibias. Esto evita que las tortillas se desgarran al doblarlas.
- Ponga ½ taza de la mezcla de verduras en el centro de cada tortilla.
- Enrolle la tortilla en forma de burrito.
- Coloque los envoltorios hacia abajo en una bandeja y manténgalos en el refrigerador aproximadamente 30 min-1 hora.
- Sirva el envoltorio a los niños.



Fuente: (<http://harvestofthemonth.cdph.ca.gov>)

Fuente de receta: (<https://whatscooking.fns.usda.gov/quantity/child-nutrition-cnp/vegetable-wrap-usda-recipe-schools#>)

SERIE DE EDUCACION NUTRICIONAL AGOSTO 2017: CULTURA DE COMIDA



América es una nación llena de culturas diversas. Vivir en América nos ayuda a abrazar otras culturas a través de la tradición, la ropa y la comida. Como proveedor de cuidado diurno, qué manera divertida y educativa de enseñar a sus niños de la guardería acerca de la diversidad que través de los alimentos que comen. Esto implica ser creativo con recetas favoritas mediante la sustitución de los alimentos con ingredientes atractivos que son de otras culturas. Disfrute de los alimentos de otras culturas mientras lo hace saludable.

Aquí hay consejos para celebrar comidas y costumbres más saludables:

1. Aprender de los demás

Aprenda a cocinar alimentos diferentes y regionales de otros que usan recetas e ingredientes auténticos y explore maneras de mejorar la nutrición de sus propias recetas familiares. Encuentre maneras de cocinar opciones más saludables de los platillos favoritos de su familia (por ejemplo, un plato de macaron con queso más saludable).

2. Mezclar culturas

Muchos alimentos y bebidas populares en América mezclan cocinas de muchas culturas. Celebre la diversidad de nuestra nación e inspírese en platos que incluyen más frutas y verduras, granos enteros, frijoles, mariscos, carnes magras y 1% de productos lácteos sin grasa.

3. Añadir un toque de sazón

Combinaciones de hierbas y especias a menudo nos recuerdan los platos de nuestra propia herencia o nuestra comida étnica favorita. Agregue el sabor con hierbas y especias que pueden substituir la sal agregada y la grasa saturada.

4. Utilizar alimentos familiares para crear platos exóticos

Utilice los alimentos que conoce para crear nuevas recetas. Por ejemplo, agregue cilantro al arroz o mango a ensaladas o a licuados. Sirva la mitad del plato de frutas y verduras.

5. Piense en las bebidas

Muchas culturas ofrecen bebidas sabrosas tales como bebidas de fruta. Considere el uso de frutas congeladas de otras culturas y de yogur bajo en grasa para crear un licuado cultural y sano para el verano.

6. Cultura de baile

Enseñe a sus niños de la guardería sobre los diferentes tipos de rutinas de danza cultural. Aprender una nueva rutina de danza cultural con sus niños de la guardería es una gran manera de hacer actividad física y ser culturalmente diverso.

7. Historia de su herencia

Los niños aprenden de sus mayores. Muestre a los niños como son preparados los platos de su propia tradición e invítelos a prepararlos con usted. Déjelos probar los alimentos que ayudan a prepararse mientras comparten historias y costumbres de su propia herencia. Esto les expondrá y les ayudará a aprender de otras culturas.

Fuente: <https://choosemyplate-prod.azureedge.net/sites/default/files/tentips/DGTipsheet31EnjoyFoodsFromManyCultures.pdf>

Feliz Cumpleaños

Proveedores de Evergreen

Alenoosh Alexandy

Gloria Arango

Silvia Bahena

Dolores Campos

Suetonius Carrera

Ye Boon Chae

Lourdes Duarte

Joeslyne Flores-Ochoa

Ani Gharibian

Diane Gillett

Jasmine Green-Simmons

Yana Grigorieva

Toni Marie Hayes

Alma Kim

Sevan Manougian

Araceli Martin

Roxanna Mejia

Elizabeth Adriana Ocampo

Elsa Oxlaj

Hye Kyung Oh Park

Zhanneta Peresechanskaya

Mi Sook Rhee

Rosario Salazar

Yolanda Sandoval

Albertina Torrico

Scherie Vance

Debra Wells

Elvira Zamora

Joanne Zorrilla

De conformidad con la Ley Federal de Derechos Civiles y los reglamentos y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés), se prohíbe que el USDA, sus agencias, oficinas, empleados e instituciones que participan o administran programas del USDA discriminen sobre la base de raza, color, nacionalidad, sexo, discapacidad, edad, o en represalia o venganza por actividades previas de derechos civiles en algún programa o actividad realizados o financiados por el USDA.

Las personas con discapacidades que necesiten medios alternativos para la comunicación de la información del programa (por ejemplo, sistema Braille, letras grandes, cintas de audio, lenguaje de señas americano, etc.), deben ponerse en contacto con la agencia (estatal o local) en la que solicitaron los beneficios. Las personas sordas, con dificultades de audición o discapacidades del habla pueden comunicarse con el USDA por medio del Federal Relay Service [Servicio Federal de Retransmisión] al (800) 877-8339. Además, la información del programa se puede proporcionar en otros idiomas.

Para presentar una denuncia de discriminación, complete el Formulario de Denuncia de Discriminación del Programa del USDA, (AD-3027) que está disponible en línea en: http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html y en cualquier oficina del USDA, o bien escriba una carta dirigida al USDA e incluya en la carta toda la información solicitada en el formulario. Para solicitar una copia del formulario de denuncia, llame al (866) 632-9992. Haga llegar su formulario lleno o carta al USDA por:

(1) correo: U.S. Department of Agriculture

Office of the Assistant Secretary for Civil Rights

1400 Independence Avenue, SW

Washington, D.C. 20250-9410;

(2) fax: (202) 690-7442; o

(3) correo electrónico: program.intake@usda.gov.



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.